Spaghetti al pesto stiriano all’olio di semi di zucca

Piatto principale
Tipo di ricetta

30 Minuti
Preparazione

Facile
Difficoltà

Ingredienti per 4 persone

Spaghetti

Per il pesto all’olio di semi di zucca:
4 cucchiai da tavola di semi di zucca stiriani
50 g di formaggio a pasta dura
125 ml di olio di semi di zucca stiriano IGP
2 spicchi di aglio
Sale, pepe
Eventualmente, erbe aromatiche a piacere

Preparazione

Tritare finemente i semi di zucca e gli spicchi di aglio, grattugiare il formaggio a pasta dura e incorporare il tutto con l’olio di semi di zucca e le erbe aromatiche, fino ad ottenere un composto cremoso. Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli, saltarli in una pentola calda insieme al pesto all’olio di semi di zucca e servire subito.

Consiglio dello chef: il pesto si mantiene in frigorifero per diverse settimane quando la superficie è sempre ricoperta da abbastanza olio. Per chi pensa che il sapore dell’olio di semi di zucca sia troppo intenso, si consiglia di rimuovere una parte dell’olio e di aggiungere dell’olio di semi di girasole oppure di sostituire una parte dei semi di zucca con delle mandorle o dei pinoli.

Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Melbinger